



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI TART BİSKÜVİSİ

250 gr. un (8 çorba kaşığı dolusu)
150 gr. margarin
2 adet yumurta
50 gr. pudraşekeri
Vanilya
Salçası için:
200 gr. ceviz içi
1 adet yumurta
100 gr. pudraşekeri veya tozşeker (4 çorba kaşığı)
200 gr. fındık
2 orba kaşığı marmelât

Unu hamur tahtasına eleyiniz.

Yağı içine koyup, incecik kıyınız.

Tekrar ortasını açıp, 2 yumurta yayı koyup, bir hamur yapınız.

10-15 dakika dinlendirdikten sonra, merdaneyle 7-8 mm. incelikte açıp, yağlanmış bir fırın tepsisine merdaneye sararak koyup, muntazam yayınız.

Dięer tarafta cevizi ayıklayıp, makinede çekiniz.

Çekilen cevizle, pudraşekeri, 2 yumurta akıyla 1 bütün yumurtayı kırıp, iyice karıştırınız.

Hazırladığınız bu cevizli salçayı tepside yayılmış hamurun üzerine döküp, muntazam yayınız.

Tepsiyi fırına koyup, ortadan daha az ısıllı fırında salça ve hamur pişinceye kadar bırakınız.

Fırından alınca biraz soğutup, üzerine 2 çorba kaşığı marmelâtı muntazam yayınız.

Kıyılan fındıkları marmelâtın üzerine serpip, her tarafı fındıkla kaplayınız.

Sonra keskin bir bıçakla kare, dikdörtgen, baklava vb. şekillerde küçük küçük kesip, servis yapınız.